

Kedlubnový salát s řeřichou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- ředkvičky 1 svazek
- mletý bílý pepř 1 ks
- vejce 2 ks
- voda 1 lžíce
- vinný ocet 4 lžíce
- olej 5 lžíce
- řeřicha 1 svazek
- kedlubna 500 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo. Kedlubny oloupeme, omyjeme, nakrájíme na plátky a v troše slané vody asi 5 minut povaříme. Vodu slijeme a kedlubny necháme vychladnout.

Ředkvičky a řeřichu opláchneme. Ředkvičky naplátkujeme, řeřichu nasekáme na jemno. Vejce oloupeme a nakrájíme na kostičky.

Smícháme vodu, ocet, sůl a pepř. Pak postupně přidáváme olej.

Připravenou zeleninu lehce promícháme, posypeme nakrájenými vejci, řěřichou a vše přelijeme připravenou zálivkou.

Kedlubnový salát s řěřichou necháme trochu vychladit a můžeme podávat.